

Résonance

Des rencontres qui ont du goût

Résonance transforme le dîner en espace de découverte : on vient pour une cuisine, on repart aussi avec les histoires qui l'ont façonnée.



PREMIÈRE ÉDITION

Résonance x Almas

8 octobre 2026 • 19h30

48 rue de Chabrol • Paris 10e

« Trois histoires, une cuisine »

Une autre manière de découvrir un restaurant.

Résonance crée des tables gastronomiques en petit comité dans lesquelles la cuisine reste le point de départ, mais où les convives découvrent également les personnes, les souvenirs, les transmissions et les influences derrière les plats.

LA PROMESSE

Comprendre ce que l'on mange, d'où cela vient, pourquoi ce plat existe — et entendre l'histoire de celles et ceux qui l'ont imaginé.

RÉCIT

Donner une voix à ce qui ne figure pas sur la carte.

PROXIMITÉ

Créer un échange naturel, sans transformer le dîner en conférence.

MÉMOIRE

Faire émerger les recettes, personnes et souvenirs qui nourrissent une cuisine.

Un projet gastronomique avec une matière éditoriale forte.

CE QUE RÉSONANCE RACONTE

- 01** Des parcours humains derrière une cuisine
- 02** La transmission familiale et culturelle
- 03** La création d'une identité de maison
- 04** Une expérience gastronomique à taille humaine

LE POINT DE VUE RÉSONANCE

« Quand je mange un plat que j'aime, j'ai envie de savoir pourquoi il existe, ce qu'il raconte et qui se trouve derrière. Résonance est né de cette envie. »

Sophie Malonga

Fondatrice de Résonance

Un angle food, mais aussi lifestyle, portrait, culture et entrepreneuriat.

Le format permet de raconter une adresse sans se limiter à une critique de restaurant : il ouvre sur les personnes, la mémoire, les origines et la création.

Résonance x Almas

Trois histoires, une cuisine

La première table Résonance prend vie chez Almas, autour de trois fondatrices, trois héritages et une cuisine construite ensemble.



LES TROIS CHEFFES DERRIÈRE ALMAS



TROIS CHEFFES, TROIS RACINES

Trois femmes. Trois racines. Une identité de maison.

Anna, Maryam et Sandra portent des héritages russe, iranien et libanais. Chez Almas, ils ne sont pas juxtaposés : ils se rencontrent dans une cuisine personnelle, nourrie de recettes de maison, de souvenirs d'enfance, de gestes transmis et de créations communes.



RUSSIE

La douceur, les souvenirs de maison, les recettes transmises.

IRAN

Des épices parfumées, la mémoire familiale, une cuisine de partage.

LIBAN

Les herbes, les mezze, les gestes et les saveurs de convivialité.

« Trois histoires, une cuisine » : le fil choisi pour raconter leur rencontre.

8 octobre 2026 • 19h30

Almas • 48 rue de Chabrol, 75010 Paris

12

participants

3h30

environ

89 €

par personne

5 temps

au fil du repas



LE FIL DE LA SOIRÉE

Un menu en cinq temps - amuse-bouche, mezze, plat à partager, dessert et mignardise - ponctué d'échanges avec les trois fondatrices.

Les épices iraniennes et libanaises rencontrent une douceur plus russe, comme un clin d'œil à leurs trois histoires.

Pourquoi raconter Résonance x Almas maintenant ?

UN LANCEMENT

Résonance présente sa première édition publique à Paris.

UN PORTRAIT À TROIS VOIX

Trois femmes, trois parcours et une cuisine construite ensemble.

UNE HISTOIRE DE TRANSMISSION

Enfance, recettes de maison, mémoire et héritage culturel.

UNE EXPÉRIENCE À TAILLE HUMAINE

Douze places seulement pour faire de la proximité une partie de l'expérience.